

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Chantail

Côtes du Roussillon AOC Château Planères

Région : Roussillon, France.

Appellation : Côtes du Roussillon AOC.

Domaine : Château Planères.

Cépages : 20% Grenache Noir (Garnacha Tinta), 30% Carignan (Mazuelo), 50% Syrah

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2028

Robe : grenat profond.

Nez : le fruité est intense, avec des arômes de mûres et de cerises noires, ainsi que des notes de violettes, de chocolat noir et de menthe poivrée.

Bouche : attaque souple et gourmande, avec des tannins croquants. La finale est fraîche, sur de jolis amers de noyau de cerises.

Conclusion : Un vin parfait pour les plaisirs estivaux.

Service : Grillade de calmars aux herbes, curry de cabillaud au lait de coco, cuisses de poulet au barbecue

Voilà un vin doté d'une grande buvabilité ! Le fruité est intense, avec des arômes de mûres et de cerises noires, ainsi que des notes de violettes, de chocolat noir et de menthe poivrée. En bouche, c'est souple et gourmand, avec des tannins croquants. La finale est fraîche, sur de jolis amers de noyau de cerises.

Teneur en alcool : 14%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90214 75 2022 **Prix membre** : 10.00

Prix catalogue : 11.10